REVUE DE VITICULTURE

LA CRISE VITICOLE

Mon cher Maître,

La lecture d'un article de vous, dans le dernier numéro de la *Revue de Viticulture*, m'a brusquement, mais pour une heure seulement, hélas, rajeuni de 25 ans ! Il m'a remis dans l'atmosphère de votre cours à l'Institut agronomique, que nous écoutions religieusement, tant nous semblait limpide et condensé votre enseignement.

Et voici qu'après un quart de siècle, nous nous demandons si notre religion de viticulteurs n'a pas été qu'un leurre. Nous avons planté, labouré, défendu, greffé, amélioré, soigné, vendu, exporté, propagé, aimé la vigne et le vin. Et nous en sommes à nous demander si nous avons bien fait, et si tout ce temps n'a pas été perdu. Le chaos économique de l'après guerre a bouleversé notre entendement. Les certitudes de notre raison sont remises en question. Les mots : effort, production... n'ont plus le même sens, ils ne désignent plus que des dangers.

Oui, nous produisons trop de vin, puisque les Français sont désormais seuls à le boire. Il semble que ce problème, éclairé des lumières de la statistique, devrait recevoir des solutions faciles bien que douloureuses, s'il n'était résolu que par le bon sens. Dioclétien, Charles IX et Louis XV l'ont traité ainsi, et, dans des circonstances voisines ou semblables, ont arraché des vignes. Pourquoi faut-il qu'à notre époque il se complique, de ce que sa solution est confiée à la démagogie, comme vous le mettez en lumière ? Ces hommes, nos représentants au pouvoir, sont pourtant loin d'être des ignorants ou des imbéciles. Je suis témoin parfois du travail qu'ils fournissent, pour étudier et mettre au point des textes législatifs, et s'entourer d'une documentation remarquable. Hélas, dès que l'enfant qu'ils élaborent en commun voit le jour, pourquoi faut-il que ce soit un monstre informe et impuissant ? Comme tout enfant, il a une tare atavique, et vous l'avez bien dit, cette dernière, c'est la démagogie !

Nos maîtres ont la peur continue, invétérée de leur clientèle électorale. Et c'est ainsi que leurs lois contiennent toujours une ou plusieurs exceptions, qui les rendent inopérantes à la catégorie de citoyens que des majorités mouvantes et incertaines, tiennent le plus à ménager.

La chaptalisation est un danger, en raison du foisonnement du vin qu'elle peut et sait amener. Soit ! une loi supprimera la chaptalisation. Mais, attention ! Inscrivons vite une exception en faveur des électeurs du Centre et de la Loire, de la Bourgogne aussi, qui seraient vraiment trop nombreux à crier, si la loi violentait leurs chères petites habitudes. Bien plus, il y a partout de « petits » propriétaires. Ce sont les électeurs les plus nombreux. Donc, on supprimera la chapalisation légale, et on fermera les yeux sur la clandestine.

Le mouillage est défendu — proh pudor ! — les vins anormaux proscrits. Un degré minimum inscrit dans la loi. Mais... avec des 7 degrés, légalement invendables, et des 10 degrés, le commerce inonde les places de consommation de ce fameux 9° que presque pas un vigneron ne produit.

D'autres lois défendent les plantations nouvelles. Mais le texte même, par peur de l'électeur le permet à toute une majorité de citoyens, qui, à la connaissance de leur privilège, vont se dépêcher d'en user. Et puis, qui donc va surveiller la loi ? Les maires ? Beau cadeau qu'elle leur fait là ! Et je ne connais aucun maire qui tienne le cadastre des plantations de sa commune ; partez de Bordeaux, allez à Narbonne, à Montpellier, Lyon, Genève, Neuchâtel, revenez par Mâcon, Beaune, la Loire, Châtellerault et Poitiers... Ce n'est qu'un tapis de vignes... et pas toutes anciennes. (Je ne cite là qu'un itinéraire. Et à la volonté du voyageur, j'en pourrais tracer d'autres). Bien plus, il paraît qu'en Algérie, il n'y a pas de cadastre ! Alors ?

Puisqu'on fait trop de vin, peut-être pourrait-on faire autre chose avec le raisin ? Par exemple de l'alcool ? Et cet alcool pourrait servir à remonter les infâmes bibines des vignobles du Nord ? Là, je crois que nos députés trouveraient une majorité, et qui ne serait pas démagogique. Ce serait trop beau ! La Régie ne l'entend pas de cette oreille : pas de liberté aux bouilleurs de cru ! S'ils veulent distiller, c'est le contribuable qui achètera leur alcool ! Même s'il ne le boit pas. C'est là, sans doute, ce que vous appelez le communisme viticole ?

Ah ! j'oubliais. Il y a le blocage. Ça, c'est bien. Voilà une mesure intelligente. Au lieu de détruire le surplus de la production, comme les Brésiliens font de leur café, nous allons le conserver pour les années de disette, et la régularisation de la consommation. Oui, mais avant de débloquer ces excédents, juste compensation aux libertés entravées, dès qu'on n'entend plus les clameurs des vignerons, faisons vite entrer des vins grecs ou italiens, pour faire plaisir à leurs négociants ou leurs spéculateurs ! Blocage ? Mais qui donc est bloqué ? Les gros. Pas les petits. Et comme ce sont les plus nombreux, la loi, quitte à être inopérante, passera. C'est l'essentiel !

En voilà qui crient contre elle ! Quels sont-ils ? Ah ! les appellations d'origine ! Eh bien mais, vite une autre exception pour elles ! Leurs vins, véritable inondation, dix fois trop abondants pour la consommation métropolitaine, et décuplés encore par la fraude des revendeurs, n'arriveront peut-être plus à dépasser les cours du Midi, mais tant pis, on aura fait une exception à cette catégorie d'électeurs, et on s'en prévaudra, plus tard.

Je me laisse entraîner à parler des appellations d'origine ! Là, c'est le bouquet ! C'est comme à la foire. Approchez, Messieurs et Mesdames. Voici les appellations d'origine. Qui en veut. On n'a qu'à s'inscrire. Et tout le monde gagnera à son tour ! Nous mettons en main un article très avantageux. Le degré minimum est de 9° pour tout le monde. Les appellations d'origine feront un degré de moins, pour prouver leur qualité !

Ne croyez pas que j'y mette de l'amertume, mon cher maître. Vous vous

souvenez peut-être que je ne suis pas méchant. Tout au plus ironique... un peu.

Et pourtant, il y aurait tant à faire, et si facilement, en un sens, si, comme vous le dites, le problème était soustrait à la démagogie. Je rends même hommage à nos parlementaires. C'est dans le cadre à peine retouché de leurs lois, que se trouvent les solutions. En gros, il n'y aurait qu'à ne retrancher toutes les exceptions que chacun d'eux y a fait inscrire pour les rapporter par courrier à ses électeurs.

Suppression du sucrage ? Oui, mais pour tout le monde, absolument. Les pays qui ne font que des 6 ou 7 degrés, ou bien, ils renonceront à la vigne, ou bien, ils concentreront leurs moûts, ou ceux des plus favorisées contrées. Va-t-on accuser le soleil d'injustice ?

Interdiction des plantations ? Oui, mais pour tout le monde ! Pas de « petit bien familial ». Ces derniers sont déjà plantés, ou s'ils ne le sont pas, leurs tenanciers peuvent se procurer ailleurs la propriété ou le métayage de quelques arpents de vigne (encore qu'il soit meilleur marché d'acheter le vin de sa consommation).

Blocage et distillation obligatoire. Parfaitement, mais pour tout le monde, sans exception. Je suis propriétaire de grands crus, et président de coopératives de vins fins. Je sais donc la valeur des mots que j'emploie. Le blocage des grands vins ? La belle affaire ! Croyez-vous que la mévente ne nous bloque pas plus sévèrement que la loi ? J'ai, personnellement cinq récoltes à vendre. Vous parlez d'un blocage ! Quant à la distillation obligatoire, je sais bien qu'il serait idiot de distiller des Saint-Emilion 1er cru de grande année, alors qu'on laisserait sur le marché des vins, d'atroces bibines des plaines inondées du Midi, ou des jus chaptalisés à outrance de l'Orléanais, le Midi du Nord ! Aussi, c'est si simple d'admettre le remplacement, comme autrefois, pour le service militaire. Le propriétaire de grand cru qui trouvera vraiment dommage de distiller son propre vin, quel empêchement y a-t-il à ce qu'il se procure, où il voudra un vin loyal et marchand qu'il distillera à sa place ?

Je ne parle pas des vins non marchands, des degrés au-dessous du minimum. La loi s'en est très bien occupée. Il n'y a rien à faire de mieux... que de l'appliquer.

Et quant à l'arrachage, qui fait le fond de votre article, je l'ai réservé pour la fin. Là encore, je ne vois aucune raison de faire des exceptions. L'arrachage des vignes excédentaires est le bon sens même. Avec le sens des réalités, non dévié par la passion démagogique, il est facile à réglementer. Dès que la production dépasse la consommation, il y a surproduction. Il faut détruire l'instrument coupable. Commençons d'abord par les vignes plantées en fraude de la loi de 1931. Appliquons-la sans faiblesse. Cela fera déjà un joli lot en Algérie et dans le Midi, où un récent voyage m'a fait voir partout des plantations neuves. (Oh, je sais bien : remplacements... Voire !)

Et, si ce n'est pas suffisant, mais cela le sera, si ce n'est pas suffisant, décrétons que 15, 12, 10 ou 8 % des vignes seront arrachées, sans exceptions. Comme là encore, il peut y avoir imbécillité à arracher des vignes de grand cru, on aura

droit à remplacement. Il y aura une sorte de commerce de cédules d'arrachage délivrées par les maires, qu'on forcera à se remuer un peu ! Et si je ne veux pas arracher le demi-hectare de mon cru de Saint-Emilion, auquel la nouvelle loi m'astreindrait, je n'aurai qu'à acheter un demi-hectare n'importe où, dans le Centre, le Midi ou le Pas-de-Calais, et à présenter ce certificat à la Commission de contrôle. Ainsi fonctionneraient les soupapes de sûreté de la machine à vin qu'est devenue la France, pourvu que les mécaniciens qui les manœuvrent, ne soient pas paralysés d'avance.

Bien entendu, cet appareil de contrainte qui viole, en quelque sorte, le principe de la liberté individuelle, et le droit de propriété absolu, ne devrait être monté, que si aucun vin étranger ne peut entrer chez nous. Là aussi, mon absolutisme serait intransigeant. Ou, alors, laissons tout faire, et demeurons dans l'anarchie.

R. VILLEPIGUE,
ingénieur agronome.

POLITIQUE CONTRE LA QUALITE

Un décret du 9 septembre dernier, passé presque inaperçu au milieu des préoccupations des vendanges, a modifié sur des points importants le décret du 19 août 1921. Notamment, on y a introduit l'autorisation de concentrer les vins faits par congélation, dans une proportion ne dépassant pas un quart de leur volume, avec une augmentation maximum de 2 degrés et demi en alcool.

L'introduction — sans tambours ni trompettes — de cette opération dans les usages autorisés est capable de donner aux vins de coteaux le dernier coup de massue qui va consacrer leur décadence définitive.

L'an dernier, nous avons mis en garde, avec beaucoup d'insistance, les vignerons intéressés contre les dangers d'une telle mesure. Nous avons également averti les négociants du préjudice qu'elle occasionnera au commerce régional. On a considéré nos avis un peu légèrement, comme des « arguments de polémique ». On ne manquera pas de le dire à nouveau.

Nous ne faisons pas de polémique. Nous mettons notre expérience de la technique œnologique au service de la viticulture, simplement.

Notre campagne contre la concentration des moûts se trouve justifiée de façon éclatante par les conséquences néfastes qu'elle a déjà produites.

Les discussions violentes et les troubles dont sont menacées les régions vignobles du Midi et de l'Algérie par l'application des règlements sur les degrés minima régionaux, soulignent tristement l'erreur du degré minimum.

L'introduction dans les usages de la concentration des vins faits agira plus fortement encore dans le même sens, toujours en faveur des vins les plus médiocres, des vignes à grands rendements, et au détriment des meilleurs vins, des vins de coteaux les plus riches et les plus savoureux.

C'est une *politique contre la qualité*.

Ces trois réformes, ces trois erreurs, ces trois fautes ont entre elles des liens

étroits. Nous allons les examiner en commençant par celle qui a engendré les deux autres :

L'erreur du degré minimum

Les décrets du 15 juillet 1933 ont établi un minimum de degré alcoolique pour chacune des 11 régions de France et d'Algérie dont ils ont spécifié les limites.

Ces minima s'appliquent aux vins produits naturellement par les vignerons. Un minimum de 9 degrés est établi pour les vins de coupage.

Ces mesures ont été prises dans le but de relever la qualité et, notamment, de mettre une entrave à la production des vins dits anormaux, résultant des excès de la culture superintensive.

Dans la plupart des régions françaises, les minima régionaux ont été fixés tellement bas par ces décrets qu'aucune protestation ne s'est manifestée. La faculté de pouvoir librement remonter de 2 degrés et demi, par sucrage, la richesse des moûts aurait d'ailleurs rendu ces protestations simplement grotesques.

Mais, dès la première année, et bien que ces décrets aient la prétention de fixer des bases générales et non annuelles, on a été contraint d'invoquer des mesures d'exception dans le Gers, le Lot-et-Garonne, l'Aude, les Pyrénées-Orientales, l'Hérault, le Gard, l'Ardèche et le Var, en France, et dans les trois départements algériens.

Les polémiques acerbes sur les décrets du 18 juillet et du 22 septembre derniers ne sont pas apaisées, loin de là.

Reconnaissons que c'est une erreur profonde de prétendre fixer un degré minimum à des vins dont la composition est sous la dépendance de la nature et de ses caprices. Commander au soleil et aux éléments n'est pas du ressort des législateurs !

Si on applique un degré minimum à tous les vins d'une région étendue, ou bien ce sera le minimum minimorum, ou bien des vignerons établis depuis longtemps en seront injustement victimes. On est dès lors conduit infailliblement au découpage des régions. Mais, dans chaque compartiment, il y a aussi des inégalités. On est tenté de poursuivre le découpage de plus en plus, et la réforme devient inapplicable. L'idée du minimum régional est une idée fausse.

Les conditions naturelles de la maturation varient d'une année à l'autre, les minima cherchés sont aussi variables dans le temps que dans l'espace. C'est chaque année qu'il faudrait faire une enquête longue, délicate et ardue, dont les résultats arrivent toujours trop tard, pour appliquer à chaque compartiment un degré minimum qui ne lèse personne.

Il n'y aurait qu'un moyen de ne pas faire de parias : abandonner l'illusion qu'on peut équitablement créer des degrés minima sans en créer un spécial à chaque vigneron !

Encore faut-il avoir l'esprit assez large pour admettre que ce soit le vin unifié de chaque vigneron qui serve d'assiette au contrôle. Car la richesse des raisins varie tant, qu'on a de la peine à choisir judicieusement quelle doit être cette assiette du contrôle. Est-ce la cave entière ? ou chaque cuvée ? ou chaque

charrette de raisins ? ou chaque comporte ? ou chaque grappe ? ou chaque grain ?

On peut, au contraire, établir un minimum de degré à des vins composés, parce qu'on a la liberté de choisir les composants. D'où la légitimité de chaque « pays » pour les mélanges des vins de ce « pays ».

Le moyen efficace de mettre une entrave aux extravagances de culture qui ont donné les vins dits anormaux est tout autre.

De même que la réglementation française a établi que le cidre pur jus doit avoir au moins cinq degrés d'alcool, elle peut établir que le vin naturel doit avoir au moins sept degrés d'alcool. Il ne s'agit plus que d'un minimum général applicable à tous les vins de France et d'Algérie. Les vins n'atteignant pas ce minimum ne devraient même pas être distillés ; ils devraient être détruits, jetés à la rivière. Les régions du centre qui ont le privilège de pouvoir sucrer leurs vendanges ne devraient pas équitablement se refuser à cette disposition générale.

On objectera qu'ailleurs, dans le Midi, en Algérie surtout, ce minimum est beaucoup trop bas. C'est qu'il ne faut pas poursuivre plusieurs buts à la fois. Ce minimum général a pour but d'éliminer les vins anormaux ; il les élimine. Ne lui demandez pas autre chose.

C'est pour avoir voulu faire du degré minimum une arme contre l'Algérie, une arme contre le mouillage à la cuve et une arme contre la culture superintensive donnant des vins anormaux, qu'on se trouve dans l'obligation de multiplier à l'infini les degrés minima et qu'on aboutit à un échec complet de son application. Le mouillage est justiciable dans toutes les régions d'autres procédés de détection.

Pourquoi 7 degrés ? Pourquoi ce chiffre appliqué à tous les vins quels qu'ils soient, de toutes les régions quelles qu'elles soient ?

Il est inspiré par les dispositions actuelles des lois et des règlements. Les moûts ne peuvent être concentrés que du quart de leur volume. Un moût de 6°8 en puissance, par concentration d'un quart, donne un vin juste de 8°5, limite légale dans la région la plus productrice.

Donc, dans la législation actuelle, les moûts de degré inférieur à 6°8 (soit presque 7°) ne peuvent pas être légalisés par concentration. Ils sont illégaux.

Un minimum général de 7 degrés n'innove rien. C'est une précision plus nette.

Degré minimum des vins de coupage. — Le minimum de 9 degrés des vins de coupage, tels qu'ils sont définis par l'article 1er de la loi du 1er janvier 1930, a été rétabli par la loi du 8 juillet 1933.

Ce minimum qui répond parfaitement aux principes que nous venons de poser doit être maintenu. Son application n'a jamais fait l'objet de critiques.

Degré minimum des vins de pays. — Nous avons montré l'erreur des degrés minima régionaux. Les régions elles-mêmes ne sont que des conceptions administratives éminemment discutables.

Ce qui est légal et qui se rapproche davantage des données de la nature, ce sont les « pays ». Les « vins de pays » ont été définis par l'article 2 de la loi

du 1er janvier 1930 ; l'interprétation du mot « pays » a été fixée par le Conseil d'Etat dans le décret du 8 février 1930. Le pays, c'est le canton et les communes limitrophes.

On peut admettre un degré minimum pour les vins de pays, parce que le mélange de plusieurs vins d'un même pays n'enlève pas au mélange son caractère de vin de pays. Ce minimum de degré du mélange, comme tout à l'heure du coupage, ne peut pas avoir la prétention stupide de forcer la nature, parce qu'on est maître des éléments du mélange.

Si donc on veut établir un degré minimum pour les vins de pays, il ne devra pas porter sur le vin du vigneron, mais sur le vin de pays expédié par le négociant.

Nous approuvons pleinement à ce sujet la proposition de M. le député Léon Castel ; ou plutôt la proposition Castel abonde dans le sens de la croisade que nous avons entreprise depuis 6 ans, pour la renaissance des vins de pays, qui sera en même temps la renaissance du commerce régional.

Il semble, d'après ce qui précède, que l'application des degrés minima régionaux ait été plus particulièrement préjudiciable aux vins de faibles degrés, atteignant difficilement le minimum imposé dans les conditions naturelles où ils sont produits.

Nous allons voir que l'adjonction de la concentration des moûts à l'établissement du degré minimum régional a complètement renversé les faits, et comment ce sont les vins à haut degré qui en sont les victimes.

Les méfaits de la concentration des moûts

Quel était le schéma des transactions jusqu'en 1928 sur le marché français métropolitain ?

Une consommation taxée de 43 à 50 millions d'hectolitres, se décomposant ainsi : 25 à 30 millions de vin de la région méridionale, y compris la Provence et le Bas-Rhône ; 4 à 5 millions de la région girondine ; 3 millions du reste de la France ; 8 à 10 millions de vins d'Algérie ; 2 millions de vins étrangers.

Sur ces 43 à 50 millions d'hectolitres livrés aux consommateurs, 80 % au moins sont des vins de coupage. Or, les vins de coupage devant aujourd'hui titrer au minimum 9 degrés, ce sont ces vins de 9 degrés, les moins chers qui sont de beaucoup les plus demandés pour l'alimentation des classes populaires, des clients les plus nombreux, des petites gens à ressources limitées.

Le commerce achetait les vins des plaines du Midi à 7 et 8 degrés, les petits vins du Centre au même titre. Il les coupait avec les vins de 10 à 13 degrés des soubergues, des côtes, des aspres, des garrigues, et des divers vignobles d'Algérie, pour faire les vins de coupage les plus courants à 9 degrés. Vignerons des plaines, vignerons des côtes, vignerons du Centre, du Sud-Ouest, du Midi, d'Algérie, tout le monde vendait son vin.

Aujourd'hui, plus de vins de plaines à 7 et 8 degrés ! Il faut au moins 8°5, c'est-à-dire tout près de 9 degrés. Ce n'est pas que ces petits vins soient condamnés à être distillés ! Non. On les concentre, avec l'autorisation du législa-

teur, pour en faire des 8°5 ou des 9 degrés. Que dis-je ? avec son encouragement ! Pour avoir rendu marchands des vins qui ne l'étaient pas, ces vignerons sont récompensés : ils sont débloqués dans la mesure exacte où ils ont légalisé leurs vins illégaux. Plus besoin de vins riches en alcool pour les remonter à 9 degrés.

La conséquence directe du degré minimum à 8°5 dans la région la plus productrice est qu'en période de surproduction, ce sont les vins de plus haute qualité qui sont délaissés.

La funeste fantaisie de la concentration a légalisé les vins de 6°8 à 8°5 que l'établissement du degré minimum paraissait condamner. Avec les vins de 9 à 10 degrés, ils détiennent une sorte de monopole de la préparation des vins de coupage les plus demandés, parce que les meilleur marché.

Les vignerons qui font les meilleurs vins, de 11 à 13 degrés, sont atterrés. Ils disent ouvertement : « Nous n'avons qu'un moyen de vendre nos vins : mouiller à la cuve pour les réduire à 10 ou 11 degrés. » Mouiller ou mourir ! Telle est l'alternative cruelle dans laquelle ce sabotage des usages commerciaux place les vignerons qui produisent les plus beaux vins.

C'est juste l'inverse de la politique de qualité que l'on croyait servir.

Qu'on mesure à ces fruits l'erreur que l'on a commise en alléguant que la concentration des moûts opère une heureuse réduction du volume des récoltes, en ces temps de surproduction ; l'eau évaporée est remplacée, et au delà, par le mouillage à la cuve des vins riches et par l'eau que le buveur met dans son verre !

L'exercice 1933-34 nous a apporté la preuve éclatante des désordres causés par ces mesures irréfléchies :

Jusqu'au début du mois de mars, les beaux vins à haut degré étaient recherchés, parce qu'il restait un stock important des vins de 1932, très peu alcooliques, non soumis au minimum de 8°5, et qu'il fallait *remonter* par coupage au degré de consommation.

Au printemps, quand les petits vins de 1932 furent épuisés, ce fut l'abandon complet des beaux vins de 11 à 13 degrés : on n'avait plus de petits vins pour les *réduire* par coupage au degré de consommation.

Cela explique clairement l'attitude des vignerons algériens, chez qui la nature fait partout des vins de 11 à 15 degrés. Chez eux, comme dans les coteaux du Midi, les vins riches sont délaissés, parce qu'il n'y a plus de petits vins pour les amener par coupage au degré le plus courant de la consommation. En juillet dernier, le stock à la propriété était très réduit en France ; il était encore très élevé en Algérie ; on en voit la cause.

Quoi de surprenant que les Algériens pratiquent le mouillage à la cuve tant qu'ils peuvent ? Plus qu'hier, ils y sont contraints pour écouler leurs vins. Quoi de surprenant que, dans ces conditions, ils exigent l'abaissement toujours plus grand de leur degré minimum régional ? Leurs vins sont obligés d'aller tout seuls à la consommation : la clientèle recherchant des vins si alcooliques est trop réduite en face de leur surabondance.

On a cru, durant quelque temps, que le coupage Centre-Algérie faciliterait

l'écoulement des vins de l'Afrique du Nord. Ce fut la raison inavouée du fameux amendement Gaumet, en avril 1930. Mais 3 millions de vins du Centre à 7 ou 8 degrés sont totalement insuffisants pour écouler aujourd'hui 15 à 18 millions de vins d'Algérie.

Quelques personnes ont pu penser en France que ce régime, tel qu'il est établi, gênerait les Algériens. Ce n'est pas ainsi que pourra se résoudre le conflit franco-algérien. Il y a trop de vignerons dans la Métropole qui sont victimes, tout comme les Algériens, de ces injustices ; et ce conflit domine de trop haut l'avenir et l'existence même de la viticulture pour qu'il ne soit pas abordé et résolu sur son vrai terrain : la politique franco-coloniale.

La preuve est faite de la faillite du régime des degrés minima régionaux, tel qu'il est établi, de ses méfaits, de la corruption qu'il engendre dans les pratiques de l'industrie du vin.

Ou bien on va le maintenir avec l'autorisation de concentrer les moûts ; on est alors acculé à tolérer le mouillage des vins riches ou à arracher les vignes qui les produisent. Ce serait une faute impardonnable.

Ou bien on aura le courage de le modifier en supprimant la concentration, ce sabotage de la nature, qui se dresse menaçante contre l'écoulement régulier des vins possédant le plus de qualités.

Ces modifications sont simples :

Minimum général de 7 degrés pour éliminer les vins anormaux de culture superintensive.

Application des minima régionaux aux mélanges de « vins de pays » dans chaque « pays » et non aux vins naturé des vignerons.

Suppression de la concentration.

Ces mesures peuvent aplanir toutes les difficultés qu'a fait naître la réglementation des degrés minima et la réforme néfaste qu'on a imprudemment greffée sur elle, la concentration des moûts.

Elles contribueront à faire prévaloir les vins de pays, les vrais vins naturels, contre le débordement des vins travaillés, des vins omnibus.

Elles susciteront le réveil du commerce régional, celui qui est vraiment qualifié pour constituer dans chaque « pays » des types de vin de chacun de ces « pays », qu'il peut réunir en masses homogènes, suffisantes pour l'alimentation régulière de sa clientèle.

Quant aux vins de coupage, définis par l'article 1er de la loi du 1er janvier 1930, qu'on ne touche pas au minimum de 9 degrés qu'on leur a imposé.

Il est surtout nécessaire de pouvoir établir un contrôle effectif de la constitution de ces coupages, en particulier dans les régions où les degrés minima régionaux sont très notablement plus élevés que 9 degrés, le degré minimum des vins de coupage.

Rendons justice aux louables intentions de tous ceux qui, par l'établissement des degrés minima, ont voulu poursuivre le relèvement de la qualité.

Qu'ils reconnaissent que les maladresses apportées dans l'assiette et dans l'application de cette réforme ont exactement abouti à l'inverse du but qu'ils recherchaient.

Les légères modifications que nous indiquons sont de nature à opérer le redressement que tout le monde doit désirer.

La concentration des vins faits

C'est tout récemment, le 9 septembre, qu'on a promulgué un décret apportant une nouveauté de plus : la concentration des vins par congélation.

Les partisans de cette opération prétendent que ce n'est pas une nouveauté. Le décret du 19 août 1921 comprenait, en effet, dans les pratiques autorisées, « la congélation des vins en vue de leur concentration partielle ».

La nouveauté n'est pas dans les mots ; elle est dans les faits, dans la méthode, dans son application et dans son étendue.

Tous les membres de la Commission technique permanente du Service de la Répression des Fraudes peuvent attester que, dans la préparation du décret de 1921, il a été nettement spécifié que « la congélation des vins en vue de leur concentration partielle » n'y était introduite que pour autoriser une vieille pratique bourguignonne, d'ailleurs peu répandue ; elle consiste à mettre les fûts de vin dehors, par les grands froids, pour en retirer quelques glaçons et augmenter ainsi le titre alcoolique d'environ un degré en vue de l'exportation.

Il n'a jamais été question, ni à cette époque, ni depuis, d'appliquer au vin, à n'importe quel vin, la frigorification industrielle, en vue de le concentrer dans une proportion beaucoup plus grande et dans un but tout différent.

(*A suivre.*) LUCIEN SEMICHON.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — La crise viticole : Vœu du Conseil général de l'Hérault. — Motion de la Société centrale d'agriculture du Var. — Vignoble champenois (P.-H.). — Entente économique des pays du groupe-or.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — La température continue à être douce dans notre région, après deux ou trois jours de vent froid dans les premiers jours d'octobre.

Aussi les feuilles restent encore vertes, dans les vignes qui ne souffrent pas de la sécheresse. Les vignes de coteaux ou celles des régions qui n'ont pas bénéficié des pluies abondantes de fin septembre ont leurs feuilles qui rougissent et commencent à se dessécher. Celles-là peuvent « s'espoudasser » et même se tailler pour les cultiver, en vue des fumures de fumiers de ferme, de gadoues ou engrais phosphoriques ou potassiques.

On doit dès maintenant tailler, pour badigeonner au sulfate de fer les vignes chlorosées.

Nous entrons dans la période active des travaux du vignoble ; mais au moment où nous écrivons, malgré une menace de pluie depuis quelques jours, le terrain reste sec et peu propice aux labours ou au creusement des trous pour remplacer les manquants dans les vignes vieilles ou dans les jeunes greffes.

Dans beaucoup de localités qui n'ont pas été touchées par les orages de fin septembre, il est impossible de faire les fosses de remplacement. C'est ennuyeux, parce que, une fois les feuilles desséchées ou tombées, on voit difficilement les pieds à remplacer. Le mieux, dans ces conditions, c'est de marquer les pieds à remplacer par des roseaux un peu longs, pendant que les feuilles sont encore vertes.

Si certains vignobles sont infestés de cochenilles ou noir de la vigne, il faut tailler tôt et brûler les sarments coupés. Déchausser et badigeonner après décorticage si possible, avec un lait de chaux pur ou additionné d'huile lourde, goudron ou anthracène.

Si on échaude l'hiver pour la Cochylis ou si on badigeonne les ceps aux produits arsénicaux contre l'Esca et la Pyrale, cela suffit pour combattre la cochenille qui produit la fumagine. Ce n'est pas nécessaire de faire le premier traitement. En ce moment, on ne doit pas faire de dépenses inutiles dans le vignoble, si on veut pouvoir continuer à exploiter pendant la crise qui ne fait que commencer.

Nous avons dit qu'on commence à employer les fumiers et matières lentes à se dissoudre dans le sol. Beaucoup de fumiers ont été mal soignés. Aussi, si ce n'est pour diviser le sol, lorsqu'ils sont pailleux, les matières fertilisantes font défaut. Dans ces conditions, de la main-d'œuvre pour l'emploi est beaucoup trop cher, en raison du peu d'éléments fertilisants qu'on apporte au sol.

On trouve toujours une amélioration, parce que le sol remué et divisé se nitrifie.

Noue reviendrons sur les engrais dans une de nos prochaines chroniques.

A la cave. — Le vin qui devra être conservé en cave cette année, plus que d'habitude, a besoin d'être soigné quoique bien constitué.

Beaucoup de viticulteurs n'ont pas encore fait les premiers soutirages pour séparer le vin fin des grosses lies. C'est un tort. Le vent sec du Nord a soufflé pendant quelques jours en octobre. Il fallait à ce moment procéder aux premiers soutirages, parce que les lies s'étaient précipitées tôt cette année.

Nous recommandons de soutirer aussitôt que la température redeviendra fraîche avec vent sec.

Récolte de 1934 en Languedoc. — Le vin de la récolte 1934 dans notre région est exceptionnel comme constitution et bouquet. Il arrivera rarement d'avoir un vin complet et une teneur alcoolique pareils à ceux de cette année.

Les déclarations de récolte sont connues de presque toutes les localités de la première zone. Elles accusent une augmentation en général d'une moyenne de un cinquième en plus de celles de l'année dernière qui avait été au-dessous de la moyenne.

La récolte dans les quatre départements qu'on appelle gros producteurs, parce que la vigne est la seule plante agricole qui puisse être cultivée dans nos terrains secs et chauds, sera un peu au-dessus de la moyenne en quantité, mais ne sera pas, comme quelques-uns l'ont annoncé, extraordinairement abondante.

Ce qui porte surtout préjudice en ce moment dans le Midi et même en Algérie, c'est la récolte qu'on peut appeler extraordinaire dans les régions de la France peu aptes à cultiver la vigne. Cette récolte, qui n'a peut-être pas de précédents, provient un peu de l'excès de plantations ces dernières années et surtout de l'été sec et chaud qui a permis la maturité complète des raisins dont la sortie avait été bonne au printemps.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Nos marchés vinicoles continuent à être calmes et sans affaires traitées.

Les prix offerts ne conviennent pas aux viticulteurs puisque le montant de la récolte serait loin de payer les frais d'exploitation.

Les prix offerts sont de 5 fr. et rarement 6 fr. le degré. Certains courtiers offrent 50 fr. l'hecto pour des vins qui titrent 9 ou 11°. On comprend que le propriétaire viticulteur hésite à céder un vin supérieur à des prix de misère. On l'aurait plus facilement cédé l'année dernière où il y avait au moins la moitié de mauvais vins.

On discute toujours dans les journaux politiques locaux sur les moyens à employer pour enrayer la crise. Chacun dit son mot et des polémiques quelquefois violentes excitent les passions. La Commission extra-interministérielle s'est réunie et n'a rien fait de positif.

Si on tarde encore, le mal s'aggravera et créera de l'agitation que certains préconisent déjà. Cette Commission, composée de politiciens à qui les dirigeants de nos grandes associations ont donné trop de pouvoirs, comprend des viticulteurs et des négociants intéressés aux vins de Grèce, aux vins d'Algérie, de Tunisie et même d'Italie certaines années.

Nos associations locales et régionales se réunissent et votent des ordres du jour qui se résument à ceci : limitation des plantations, ou arrêt de plantations avec arrachage de vignes, distillation, etc.

A notre avis, on devrait distiller une partie de la récolte, supprimer le sucrage, la fabrication des piquettes, l'arrêt complet des plantations et la diminution des droits de circulation.

Le remède immédiat, c'est la distillation, qui n'atteindra pas maintenant les régions non viticoles, puisque celles-ci ayant une récolte extraordinaire et n'ayant pu loger leur vin, l'ont vendu à de vils prix, quelquefois 3 fr. le degré. Ce qui a été une petite cause de l'effondrement des cours. — E. F.

La crise viticole. — Le Conseil général de l'Hérault vient d'adopter le vœu suivant :

« Le Conseil général adresse aux pouvoirs publics le cri de détresse de toute une région qui, sous le coup d'une crise viticole, voit cette crise s'aggraver de jour en jour.

« Il leur demande, en présence des dramatiques et terribles répercussions de la crise, et afin d'éviter des troubles sociaux que la vente au-dessous du prix de revient de la production viticole ne tardera pas à produire, de prendre toutes les mesures héroïques qu'imposent les événements.

« Il constate que la solution intégrale du problème viticole réside dans l'aménagement du marché des vins franco-algériens, mais qu'en attendant la réalisation d'une mesure qui n'apparaît pas immédiate, il convient de remédier le plus rapidement possible à la situation lamentable dans laquelle se trouvent les viticulteurs.

« Il demande au gouvernement de prendre immédiatement toutes les mesures propres à retirer du marché les excédents dangereux, afin de rétablir l'équilibre entre les besoins normaux de la consommation et la production.

« Et, à cet effet, que dès la publication du chiffre de la récolte, les textes réglementaires soient pris, ne laissant place ni à équivoque ni à demi-mesure ;

« Que, pour aboutir à cet équilibre, les lois votées, qui sont imparfaites, soient strictement appliquées ;

« Que la distillation obligatoire soit immédiatement organisée, afin que sans retard on procède à la destruction des excédents, l'alcool de prestation devant être payé au moins à 400 francs l'hectolitre ;

« Que le gouvernement demande au Parlement de voter tous textes permettant d'accélérer et compléter cette distillation, en faisant, dans une situation aussi exceptionnelle, appel à tous les producteurs pour alléger le marché ;

« Que soit respecté l'article 7 dans l'application du superblocage, comme l'a voté le Parlement, pour exiger un effort plus important de la part des responsables de la crise qui, par des plantations excessives, sont la cause de la surproduction ;

« Que soit facilité l'octroi de crédits aux vignerons privés de ressources, par des prêts de 25 francs par hectolitre, obtenus sans la double signature et sous le contrôle des contributions indirectes ;

« Que soient ramenés au coefficient 5 les droits de circulation sur les vins ;

« Que soit immédiatement décidée une réduction de 50 % sur le tarif des transports de vins et le retour au coefficient moyen de 4 sur les prix d'avant-guerre ;

« Que soit mis fin au scandale de la marge entre les prix payés aux producteurs et ceux payés par les consommateurs ;

« Qu'à cet effet, soit réorganisé le service de la répression des fraudes et du contrôle ;

« Que soit maintenue et appliquée la réforme du degré minimum tel qu'il a été fixé par le décret du 15 juillet, en supprimant tous les excès et toutes les fraudes sur les vins de coupage ;

« Le Conseil général considère que l'adoption des mesures ci-dessus indiquées ont un caractère d'extrême urgence. »

Motion de la Société Centrale d'Agriculture du Gard. — La Société Centrale d'Agriculture du Gard,

Réunie à Nîmes le 15 octobre 1931, sous la présidence de M. Raymond Com-

mes, après avoir entendu l'exposé de son président honoraire M. Roger Rouvière sur la situation viticole actuelle ;

A l'unanimité,

« Vivement émue par l'inefficacité évidente des mesures prises en faveur de la viticulture à la suite de la récente réunion de la Commission interministérielle ;

« Regrette que les gouvernements qui se sont succédés depuis 1930 aient cru ne devoir tenir aucun compte des avertissements qui leur ont été donnés à maintes reprises par les organisations professionnelles agricoles du département du Gard ;

« Demande instamment aux pouvoirs publics, en présence de la récolte terriblement excédentaire des régions du Centre de la France et de l'Algérie, de s'évader du cadre des lois viticoles existantes dont la complexité n'a d'égale que l'inefficacité ;

« Réclame la distillation obligatoire et rapide de quinze millions d'hectolitres de vin au minimum, ces quinze millions représentant environ la quantité de vins défectueux qui pèsent sur le marché et qu'il est immoral de livrer aux consommateurs ;

« Appelle l'attention des ministres et des parlementaires sur la nécessité absolue d'imposer cette distillation à toute personne faisant une déclaration de récolte, car tout vigneron produit au moins dix pour cent de vins de second ordre ;

« Déclare que seule une distillation ainsi étendue et généralisée est susceptible de rétablir la confiance sur les marchés et d'entraîner le relèvement des cours sans lequel de graves troubles sociaux sont à redouter ; la misère des petits, moyens et gros viticulteurs devant entraîner immédiatement un chômage total et la paralysie de tout le commerce et de l'industrie de la région méridionale. »

Vignoble champenois. — Le vignoble champenois, malgré une crise non seulement économique et viticole, a su résister devant des accidents mondiaux. Ce vignoble représentant l'incarnation des vins de qualité, est obligé de se défendre contre des vins de moindre qualité.

1934, estimée une année sur qui l'on comptait pour des vins exceptionnels ou des vins appropriés aux besoins du commerce, va nous donner une légère désillusion du fait que l'on a peut-être trop produit, ou du fait qu'on n'a pas apporté à ces vins les soins indispensables.

Nous pouvons résumer l'œuvre qui a été accomplie par les vignerons de Champagne, œuvre qui devrait être couronnée au moins d'un encouragement.

La vendange 1934 a apporté des vins remarquables, dès le début, car vers le 15 septembre, on pouvait rencontrer des vins dépassant 12 degrés.

Pour des raisons diverses, ces vins, à hauts degrés, ont baissé un peu, mais néanmoins, conservent avec leur remise au point une qualité de vins fort courante.

Parfois un léger manque d'acidité, un léger manque de tanin, choses d'ailleurs faciles à remettre au point.

Dans l'ensemble, le vinage 1934 est un vin dont on peut tirer parti, surtout pour ceux qui ont été bien soignés.

Les soins à apporter à la vendange sont plus importants en Champagne qu'en tout autre lieu.

Le vigneron champenois qui ne vend pas ses raisins, qui ne trouve aucun débouché et qui ne peut faire autre chose que la culture de la vigne, a subi des avilissements de prix tels qu'il peut à peine assurer sa maigre subsistance ; on a cherché à le défendre, et pour ce faire, on a cherché des débouchés nouveaux.

On a créé à Reims, à Epernay, et dans quelques centres, des magasins de vente de raisins, et en même temps des installations de pressurage devant un public qui atendait de bon jus de raisin ; la présentation a permis peut-être de vendre quelques tonnes de raisin, mais l'avenir de ces débouchés est assez douteux au cas où il y aurait une reprise des prix.

Une autre solution a été celle de faire des vins rouges. Mais pour faire des vins rouges, il faut un savoir nouveau, et l'éducation des viticulteurs ne se fait pas en un jour.

Il reste les vins blancs, comme nous le disions au début, certains sont très

bons, d'autres le sont moins. Ceci tient à une chose, c'est qu'en certains crus, on augmente la quantité au détriment de la qualité (100 pièces à l'hectare).

Avant vérification des déclarations de récolte, on peut estimer la récolte pendante à 400.000 pièces de vins, compte non tenu de l'Aube et de l'Aisne.

La conclusion est que le vigneron champenois est dans une situation extrêmement pénible, situation qui lui interdit, non seulement de vivre personnellement, mais de faire vivre son personnel. Il a besoin d'être encouragé et soutenu ; il envisage l'avenir avec crainte, mais son obstination lui permettra de maintenir les bonnes vignes de France, d'où sortent les meilleurs vins.

Les vendanges, commencées au 11 septembre, se terminent actuellement. La cause de leur durée est que certains vignerons (en grands crus) possèdent en cave des vins depuis 1929 à nos jours, et que pour éviter des frais généraux, la vendange a été effectuée en famille, ou avec un personnel permanent. Très peu de vendangeurs sont venus, comme ils le faisaient autrefois. Les hordons joyeux ne se sont pas rencontrés cette année, et l'on ne peut fixer le nombre de ces hordons.

Notre vignoble est bien atteint par la crise ; il reste correct et loyal pour fournir la qualité, mais il lui manque une chose, c'est l'argent, car le champagne pétillant a apporté peut-être de l'argent autrefois, mais ces temps sont loin aujourd'hui.

En résumé, vendanges dépassant la moyenne, vins de bonne qualité, sans chercher plus loin, vins de consommation rapide avec une quatité de 30 % supérieure à la moyenne. — P. H.

Entente économique des pays du groupe-or (France, Italie, Pays-Bas, Suisse, Union belgo-luxembourgeoise). — Résolution votée dans une réunion qui a eu lieu 23, avenue de Messine, le 18 octobre 1934 :

Les représentants des Groupements économiques et les personnalités soussignés, réunis à Paris, 23, avenue de Messine, le 18 octobre 1934,

Ayant pris connaissance du communiqué publié à Genève à la suite de la réunion dans cette ville des délégués de la Belgique, de la France, de l'Italie, du Luxembourg, des Pays-Bas et de la Suisse, les 24 et 25 septembre 1934, concernant les moyens à employer pour développer les relations économiques et financières entre ces six nations qui ont conservé le libre fonctionnement de l'étalon-or ;

Apportent leur pleine adhésion à ce projet et expriment l'espoir de voir la réunion convoquée pour les 19 et 20 octobre à Bruxelles par le Gouvernement belge marquer un premier pas, aussi important que possible vers sa réalisation ;

En particulier, souhaitent que les divers Gouvernements arrêtent un programme précis tendant à réaliser par étapes successives l'élargissement des relations économiques entre les Etats intéressés ;

Souhaitent que les divers Gouvernements veuillent bien, en vue des développements ultérieurs de cette question, tenir le contact le plus étroit avec les organes autorisés de l'industrie et du commerce des pays respectifs ;

Tenant compte qu'il n'a pas été possible de s'assurer, pour cette première rencontre, le concours des organes représentatifs des milieux agricoles ;

Adressent à ces derniers l'expression de tout leur désir de voir résoudre, en plein accord avec eux, les difficultés spéciales que pourrait présenter, au point de vue de l'intérêt de l'agriculture, la réalisation du rapprochement envisagé ;

Félicitent le Comité de rapprochement économique des pays du groupe-or, constitué à Lausanne le 7 février dernier, de l'action utile qu'il a entreprise ;

décident la constitution d'une Commission d'initiative chargée de former un Comité comprenant des représentants des groupements agricoles, bancaires, commerciaux et industriels des pays du groupe-or, en vue de collaborer à la préparation et à la conclusion d'accords économiques rapides entre les pays qui sont unis déjà par la stabilité de leurs monnaies et leur rattachement à l'étalon-or.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 120 fr. et au-dessus ; 10°, 130 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 165 fr. Vin blanc supérieur, 180 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus ; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 230 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 11.000 à 12.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 5.000 à 7.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.800. — Vins rouges 1932, 1ers crus Médoc, de 4.000 à 5.000 francs ; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.000 fr. ; 2es crus, 2.600 à 2.800 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr. ; Graves, 2.300 à 2.700 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1ros côtes, de 300 à 480 fr. ; Mâconnais, 250 à 320 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 450 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 450 à 600 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, » à » fr. Vins blancs de Blois, » à » fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1934, 270 à 350 fr. Gros plants 90 à 150 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Rouge, de 4 fr. 75 à 5 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 6 fr. ». Récolte 1934 : 4 fr. 25 à 4 fr. 50.

MIDI. — *Nîmes (29 octobre 1934).* — *Cote officielle :* Vins rouges, nouveaux, sous-marc, de 5 fr. 25 à 6 fr. » le degré ; Trois-six B. G. 218 à 220 fr. ; trois-six de marc, 210 à » fr. Eau-de-vie de marc, 200 à » fr.

Montpellier (30 octobre). — Vins rouges, de 5 fr. » à 5 fr. 75, logés, » à » le degré ; Rosé, » à » fr. ; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. » ; Eau-de-vie de marc à 52°, 200 à 205 fr. ; Eau-de-vie de vin à 86°, » fr. les 100 degrés. Alcool extra-neutre, 290 fr.

Béziers (24 octobre). — Plaine, 7° à 8°5, de » à » fr. ; Coteau, 8°5 à 10°, de » à » fr. ; blancs supérieurs, » à » fr. ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr. ; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (28 octobre). — Marché d'Olonzac, vins 1934, 5 fr. 50 à 6 fr. le degré.

Perpignan (27 octobre). — Vins nouveaux, sous-marc, de 5 fr. » à 6 fr. » le degré.

Carcassonne (27 octobre). — Nouveaux sous-marc, de 5 fr. 25 à » fr. le degré.

Narbonne (23 octobre). — Vins rouges 8°5 à 12°, de » fr. » à » fr. ». Vins rouges 12° et au-dessus, » fr. » à » fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 110 fr. le quintal, orges, 51 fr à 53 fr.; escourgeons, 56 fr. à 57 fr.; maïs, 52 fr. à 61 fr. »; seigle, 56 fr. » à 58 fr. »; sarrasin, 61 fr. à 64 fr.; avoines, 45 fr. » à 49 fr. — Sons, 34 fr. à 38 fr. — Recoupettes, de 25 à 31 fr. — Farines, 193 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 90 à 120 fr., saucisse rouge, de 55 à 80 fr.; Esterting, de 45 à 68 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 100 fr. à 135 fr.; paille d'avoine, de 100 fr. à 135 fr.; paille de seigle, 100 fr. à 135 fr.; luzerne, 250 fr. à 320 fr.; foin, 260 fr. à 330 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 600 à 870 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. »; d'arachide blanc extra, 60 fr. à fr.; Coprah, 66 à 74 fr.; Arachides extra blancs, 62 à 64 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 191 fr. 50 à 192 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 12 fr. 50. — Veau, 6 fr. » à 11 fr. ». — Mouton, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 5 fr. 50 à 7 fr. 30. — Longe, de 8 fr. » à 10 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamido en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 135 à 145 fr. 100 kgs; neige, 150 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 76 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine à 800 gr.**, 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. — Clémentines, 400 à 450 fr. — Oranges 300 à 550 fr. — Poires de choix, 300 à 750 fr.; communes, 60 à 100 fr. — Pommes choix, 300 à 600 fr. — Pommes communes, 80 à 150 fr. — Bananes, 350 à 475 fr. — Noix, 220 à 380 fr. — Raisin : Midi blanc, 140 à 220 fr. — Midi noir, 180 à 250 fr. — Œillade, de 180 à 250 fr. — Muscat, 250 à 400 fr. — Chasselas de Moissac, 150 à 300 fr. — Artichauts de Paris, de 30 à 160 fr. — Aubergines, de 25 à 40 fr. — Cèpes, de 300 à 650 fr. — Endives, 40 à 100 fr. — Choux-fleurs, 50 à 200 fr. — Epinards, 55 à 60 fr. — Tomates, 60 à 150 fr. — Haricots verts, 150 à 500 fr. — Haricots à écosser, 60 à 140 fr. — Oignons, 90 à 150 fr. — Poireaux, 90 à 200 fr. les 100 bottes. — Laitues, 10 à 40 fr. le cent.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.